

MENU

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

semaine du
5 au 9
août 2024

tartare de concombres à
la menthe
brochette de volaille
marinée
macaronis
babybell
compote

carottes rapées
alouette de bœuf
lentilles
p.suisse
nectarine

soupe de poissons
aiguillette de colin
panée
poêlée de pommes de
terre
yaourt
prunes

radis au beurre
escalope viennoise
ratatouille
cantal
gâteau de riz aux cerises

salade de pâtes
quenelle à la tomate
h.verts
tomme blanche
glace

semaine du
26 au 30
août 2024

salade paysanne
sauté d'agneau aux
poivrons et olives
riz basmati
rondelé
pastèque

friand au fromage
rôti de porc à la moutarde
courgettes sautées
cantal
raisin noir

salade indienne
escalope viennoise
p.pois à la française
yaourt aromatisé
prunes

salade de tomates
galette de céréales
lentilles
chanteneige
flan caramel

melon à la grecque
brochette de poisson
ratatouille
pyrénée
éclair

semaine du
2 au 6
septembre
2024

salade de tomates
ou salade verte
brochette de volaille
ou sauté de poulet au
citron
purée
vieux pané
crème dessert ou fruit

betteraves mimosas
ou macedoine mayonnaise
curry de pois chiches
ou panisse grillé
quinoa bio
yaourt
melon ou fruit

salade de pommes de
terre
paupiette de saumon
sce oseille
tomates provençale
f.blanc
prunes

saucisson
ou œufs mimosas
bœuf strogonof
ou gigot d'agneau ail et thym
crémeux de polenta au
parmesan
tomme de brebis
pastèque ou fruit

salade mixte
ou concombres vinaigrette
filet de poisson meunière
ou filet de saumon grillé
crumble de courgettes
rondelé
beignet au chocolat ou fruit

légende: bio, bio et local, local, label

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des approvisionnements

Le double choix est soumis à l'ordre de passage des élèves. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire il ne peut pas y avoir le choix jusqu'à la fin du service